



Menú Fin de año The Chipirón



2024

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tel. (+34) 93 415 56 65

info@monchos.com

www.monchos.com

Para la confirmación de la reserva, será necesario el pago de un depósito del 50% del precio del menú.

Las modificaciones o cancelaciones con menos de 72 horas, no conllevarán el reembolso del depósito.

Per a la confirmació de la reserva, serà necessari el pagament d'un dipòsit del 50% del preu del menú.

Les modificacions o cancel·lacions fetes amb menys de 72 hores no comportaran el reemborsament del dipòsit

For the confirmation of the reservation, a 50% deposit of the menu price will be required.

Modifications or cancellations made less than 72 hours in advance will not result in a refund of the deposit.



Menú Cena Fin de año The Chipirón



2024

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tel. (+34) 93 415 56 65

info@monchos.com

www.monchos.com



Menú Fin de año The Chipirón



2024

APERITIVO

APERITIU/ APPETIZER

*para compartir**

Jamón Ibérico de bellota

Pernil Ibèric de gla

Iberian acorn-fed ham

Coca de cristal con tomate y aceite de oliva Arbequina

Coca de vidre amb tomàquet i oli d'oliva Arbequina

Coca de cristal with tomato and Arbequina olive oil

Bolitas de tartufata y Grana Padano

Boles de tartufata i Grana Padano

Tartufata and Grana Padano balls

Salpicón de marisco

Salpicón de marisc

Seafood salad

Vieira al horno con glaseado ibérico

Vieira al forn amb glaçat ibèric

Baked scallops with Iberian glaze



INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tel. (+34) 93 415 56 65

info@monchos.com

www.monchos.com

MARISCADA ESPECIAL

MARISCADA ESPECIAL

SPECIAL GRILLED SEAFOOD

Gambas, cigalas, langostinos, mejillones y navajas

Gambes, escamarlans, llagostins, musclos i navalles

Shrimps, scampi, prawns, mussels and razor clams

(puede variar según mercado / pot variar segons el mercat/ may vary according to market)

PLATO PRINCIPAL

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Dorada salvaje al horno con tomates asados y patatas confitadas al romero

Orada salvatge al forn amb tomàquets rostits i patates confitades al romaní

Baked wild sea bream with roasted tomatoes and rosemary confit potatoes

POSTRE

POSTRE/ DESSERT

Croquant de avellana y chocolate con fondant de caramelo

Croquant d'avellanes i xocolata amb fondant de caramel

Crunchy hazelnuts and chocolate with caramel fondant

Caprichos dulces

Capritxos dolços

Sweet treats

Selección de cafés y té

Selecció de cafès i tes

Coffee and tea selection

BODEGA

BODEGA / CELLAR

**Vino blanco / Vi blanc / White wine
Albariño D.O Rías Baixas**

**Vino tinto / Vi negre / Red wine
Cune D.O Rioja**

**Cervezas, aguas minerales,
refrescos y licores**

Cerveses, aigües minerals, refrescos, licors

Beers, mineral waters, soft drinks and spirits

Cava selección especial

Cava selecció especial

Cava special selection

MÚSICA, UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

PRECIO POR PERSONA: 85€

IVA incluido / IVA inclòs / VAT including